



Abb. 2: Käppchen-Morcheln (*Morchella gigas* (BATSCH: FR.) PERS.) zusammen mit blühenden Schlüsselblumen auf einer pleistozänen Sanddüne im Wasgau.

Kilogramm feinster Rundmorcheln.

Spitzmorcheln hingegen sind Pilze in Nadelwäldern über neutralen bis basischen Böden. Buchen-Weißtannenwälder an der östlichen Abdachung des Schwarzwaldes und die angrenzenden Fichtenwälder der Baar gelten seit altersher als „Spitzmorchel-Paradiese“. Verf. konnte selbst jahrelang davon partizipieren. Die Arten dieses Verwandtschaftskreises sind also auf Kohlenwasserstoffe, die in diesem Falle von Nadelbäumen (Gymnospermae) abgegeben werden, abonniert. Im Gegensatz zu Rundmorcheln können Spitzmorcheln derartige chemische Verbindungen auch aus Rindenschrot nutzen, wo sie bei dessen Verrottung freigesetzt werden. Dies belegen Beobachtungen unzähliger Gartenbesitzer, die Rindenmulch zur Bodenlockerung in den Gartenboden eingearbeitet haben, im darauffolgenden Frühjahr. Sie sind nur darüber verwundert, dass der Segen nur kurze Zeit anhält. Die für diese Pilze nutzbaren Stoffe sind entweder stets nur beschränkt im Erdreich vorhanden, oder (siehe oben) die Pilze zeitigen Massenfruktifikation, welche an dem Nahrungsangebot aufgehängt dieses sofort abbauen.

Rund-, Spitz- und andere Morcheln

Die systematische Fassung der Morcheln verursacht Taxonomen Kopfzerbrechen, seit man begonnen hat, sie literaturfähig zu machen. Wer erleben will, zu welchen Wechselspielen Pilztaxonomen fähig sind,

dem seien „par excellence“ die Morcheln empfohlen. Ich stelle fest, dass die heimische Natur ein festliegendes Artenpotential bereit hält und der Mensch nach Mitteln sucht, dieses begreifbar und unterscheidbar zu machen. Wie dies geschieht, hängt von der Beurteilungs- und Unterscheidungsfähigkeit der jeweiligen Taxonomen ab, welche die von ihnen festgelegten Taxa, versehen mit ihrem Namen, der Literatur anheim geben. Früher konnte man dafür nur makroskopische (gestaltliche, farbliche) Merkmale heranziehen. Da aber die Morcheln darin eine unglaubliche Vielfalt zeigen, führte dies zu dem Ergebnis, dass die „Lumper“ (d.i. Zusammenfasser) sich bei den Echten Morcheln auf 5 (in Worten fünf) Arten verständigt haben, die „Splitter“ (d.i. Aufteiler) dagegen nicht weniger als 30 (in Worten dreißig) Taxa ausgeworfen haben. Konkret heißt das, dass wohl die meisten Pilzkenner fünf gut unterscheidbare sog. Echte Morcheln akzeptieren, andere aber viel mehr! Hinzu kommen noch eine bzw. fünf Käppchen-Morcheln. Je nachdem, welcher dieser Konzeptionen und möglichen Zwischenwege ein Pilzbuch-Schreiber nachfolgt, um so überschaubarer und mit anderen Pilzbüchern kompatibel wird das Artenpotential sein, das er mit seinem Buch den Lesern zumutet! Vielleicht werden genetische Sequenzierungen in der Zukunft klarlegen, wo die Berechtigungen liegen und wie viele Morchelarten es nun tatsächlich bei uns gibt. Für Pilzfreunde und Pilzsammler, die sich

mit derartigen akademischen Überlegungen nicht belasten wollen und sich mit dem Wissen zufrieden geben, dass alle Morchelarten essbar, wenn auch unterschiedlich schmackhaft sind, aber trotzdem an gestaltlich-farblichen Unterscheidungsmerkmalen ein Interesse haben, habe ich die Gliederung am Anfang verfasst und ihnen damit auch einen einfach zu praktizierenden Bestimmungsschlüssel an die Hand gegeben.

Mikro-Morphologie

Bei den Ascomycetes werden die Sporen (meistens sind es acht) in schlauchförmigen Zellen, den Asci, ausdifferenziert. Bei den Pezizales öffnen sich diese mit einem Klappdeckelchen (siehe Pfeil), um die reifen Sporen nach außen zu entlassen. Bei den Morchellaceae stehen zwischen den Asci viele, durch Querwände mehrfach unterteilte, etwa gleichlange haarförmige Zellen, die Paraphysen, von denen man annimmt, dass sie als eine Art Abstandhalter dienen.

Literatur

BOLLMANN, A., A. GMINDER & P. REIL (2007): Abbildungsverzeichnis Europäischer Großpilze. – Jahrb. d. Schwarzw. Pilzlehrschau Vol. 2. Hornberg.
MOSER, M. (1963): Ascomyceten. – In: GAMS, H. (Hrsg.): Kleine Kryptogamenflora Bd. I a. Gustav Fischer Verlag Stuttgart.
SCHMID, H. & W. HELFER (1995): Pilze. Wissenswertes aus Ökologie, Geschichte und Mythos. - IHW-Verlag Eching.

Hans D. Zehfuß, Pirmasens

Aus der Bücher-Schatzkiste der POLLICHA

Teil 2: „Die essbaren Schwämme des Österreichischen Kaiserstaates“ von L. Trattinnick, 1830

In Heft 4 des Jahrganges 24 (2008) habe ich ein wissenschaftliches Pilzwerk vorgestellt und gewürdigt, welches bis zum heutigen Tag seine taxonomische Bedeutung behalten hat. Der zweite Teil der angedachten Artikelserie soll einem, heute würde man sagen populärwissenschaftlichen Epos aus der gleichen Entstehungszeit gewidmet



Abb. 1: Titelblatt von Trattinnick, L.: „Die essbaren Schwämme des Österreichischen Kaiserstaates“, Ausgabe von 1830.

sein, nämlich Leopold Trattinnick: Die essbaren Schwämme des Oesterreichischen Kaiserstaates.

Leopold Trattinnick war 1764 in Klosterneuburg bei Wien geboren und im Beruf

Kustos an dem damaligen Hofnaturalienkabinett in Wien, aus welchem das heute weltberühmte Naturhistorische Museum hervorgegangen ist. Trattinnick hat mehrere Arbeiten über das Naturerbe seines Hei-

matlandes verfasst, darunter auch einige über Pilze. Unser Buch ist 1830 in Wien bei C. Gerolds Buchhandlung herausgekommen und ebenfalls mit handcolorierten Tafeln ausgestattet.

In der Vorrede schreibt der Autor: „Ich musste darüber einen großen Theil meiner angefangenen und für mich weit vorteilhafteren Arbeiten brach liegen lassen, ich musste den Wünschen und Forderungen meiner Freunde auf die Dauer dieses Geschäfts die Gegenleistung versagen ... usw.“

Das Werk ist, wie heute noch vielfach gebräuchlich, in einen allgemeinen und einen speziellen Teil gegliedert. In dem allgemeinen Teil äußert der Autor seine Gedanken über das Wesen der Pilze, ihre Vermehrungsstrategien, die Mycelien und die Möglichkeiten, Arten danach zu bestimmen etc. Dabei führt er den Begriff „Fruchtkörper“ (Encarpium) in die Literatur ein und erkennt, dass es sich bei Mycelium und Encarpium um zwei Organe eines Lebewesens Pilz handelt und nicht, wie bis dahin angenommen, das Mycelium eine Art Wurzel des Fruchtkörpers ist.

Wie sich Trattinnick die Vielgestaltigkeit der Pilze erklärte, geht aus folgender Textstelle hervor: „So aber darf ich es wagen, vorläufig als Erfahrungssache den Satz aufzustellen: dass die bereits angenommenen Gattungen der Schwämme nicht viel besser, als die Genera im Mineralreich sind, und dass Blätter, Löcher Falten, Röhren, Stacheln Runzeln, Knöpfe u.d.gl. keine so standhaften Organe sind, aus welchen sich solche Gattungsscharaktere entlehnen ließen; es wäre allerdings möglich, dass nach den bisher angenommenen Schwammgattungen, eine und dieselbe Art einmal als Agaricus, ein andermal als Merulius, ein andermal als Daedalea, oder als Sistotrema, erscheinen dürfte; daß also ganz andere Merkmale auszuwählen seyen, wenn man unter den Schwämmen eben so feste und sichere Gattungen einzuführen wünsche, als wir deren bereits in dem Gebiete der Phönogamen (Phanaerogamen) aufzuweisen haben.“

Man sieht, dass Beschreibungen morphologischer Art und deren Verwendung als Basis von Ordnungs- und Familienkonzeptionen noch durchaus kein Allgemeingut waren. Und dass gestaltliche Änderungen des Hymenophors, wie sie z.B. beim Eichenwirrling (*Daedalea quercina* PERS.: FR.) immer wieder zu beobachten sind, ja selbst an ein und demselben Basidiocarpi-



Abb. 2: Ob giftig oder ungiftig? Bei der Zubereitung von Pilzgerichten mitgekochte Silberlöffel und Zwiebel, ursprünglich Weisheiten wienerischer Marktfrauen, haben sich als ungeeignete Testobjekte herausgestellt.

um auftreten können, hier verabsolutiert werden.

Bei der Einteilung der Pilze beruft sich Trattinnick immer auf die „Thesen von Herrn Dr. Persoon“. Er ist mit dessen „Ansichten“ (was Gliederung, Umfang und Vollständigkeit der aufgeführten Arten betrifft) jedoch nicht immer einverstanden. So meint er im Bezug auf einen Pilz, den er *Agaricus (Gymnopus) austriacus* nennt: „Ich glaube diese als neue Art erklären zu dürfen oder man müsste tausend andere in Persoons: Synopsisaufgenommene Arten streichen.“ Offenbar hat er geglaubt, dass mit Persoon: „Synopsis methodica fungorum“ die taxonomische Bewertung der Pilze bereits ihren Abschluss gefunden hätten.

Trattinnick führt unter den Blätterschwämmen (*Agaricus*) u.a. den Stockschwamm, den Raßling, den Lauchschwamm, den Nagelschwamm, die Gugemuke, den Goldprätling, den Drehling; unter den Röhrenpilzen oder Löcherschwämmen (*Boletus*) den Kuhbilzling, den Herrenbilzling, das Schafeitel, den Eichhasen, den Klapperschwamm, den Fleischschwamm; unter den Stachelpilzen (*Hydnum*) den Habichtschwamm, den Igelschwamm den Corallenschwamm auf. Hinzu kommen als Keulenpilze die Bären-taze, die rötliche Bären-taze und an (heutigen) Ascomycetes die Stockmorchel, die

Herbstmorchel, die gemeine Morchel, die Bastardmorchel sowie die hypogäischen schwarze und weiße Trüffel.

Bei der lateinischen Benennung der Arten verwendet Trattinnick manchmal Trinomen, wie z.B. *Agaricus*, *Lepiota*, *Polymyces* P. beim Hallimasch oder *Agaricus*, *Lactifluus*, *deliciosus* PERS. beim Lachsreizker. Dabei ist die Schreibweise inkonsequent. Offensichtlich war ihm das ursprünglich auf Linnaeus zurückgehende Raster der mykologischen Gattungen zu eng. Damit hat er die später erfolgte Aufgliederung vorausgesehen.

Was seine Auffassung über einige bekanntere Pilze betrifft, so hat Trattinnick eine hohe Meinung vom Steinpilz (*Boletus edulis* PERS.), den er unter den deutschen Namen Herrenbilzling, guter Bilzling, brauner Bilzling, Tafelschwamm, edler Bilzling, grosser Bilzling und essbarer Löcherschwamm vorstellt: „Jene Unterteilung der Löcherschwämme, worunter sowohl dieser, als auch mehrere mehr oder weniger schädliche Bilzlinge gehören, hat von dem Dr. Persoon den Familiennamen die Bilzlinge (*Suilli*) erhalten. Es verdient aber kein einziger aus der Familie der Pilzlinge, den Herrenpilz ausgenommen, zur Kost des Menschen angewendet zu werden.

Der berühmte Dr. Persoon und seine Nachbeter vergleichen diesen Schwamm, um

uns eine Idee von seinem Geschmack mitzuteilen, mit den Früchten der Kokospalme. Hoffentlich wird man bei uns in Mitteleuropa eher Tausende treffen, die den Herrenpilz bereits verspeiset haben, als einen einzigen, der eine Kokosnuss gegessen hat(!).“

Um noch etwas über Echte Blätterpilze in der Beurteilung Trattinnicks vorzustellen, greife ich zu den nah verwandten Arten Champignon (*Agaricus Pratella campestris* PERS.) und Gugemuke (*Agaricus*, *Pratella*, *edulis* PERS., vgl. die Abbildung auf der Rückseite des Hefts): „Die Gugemuke, welche man den weissen Ehagattling, Heiderling, Träuschling, Angerling, Ägerling, Bachpültz, Weidling, Wiesenpfifferling, Haidschwamm, Feldschwamm nennt, verhält sich zum echten Champignon, wie die Walderdbeere zur Gartenerdbeere oder wie die wilde Katze zur zahmen. Wirklich habe ich selbst in Erfahrung gebracht, dass einige Gärtner Brut von der Gugemuke ausnehmen und sie nach der Art der Champignonbrut kultivieren und wahre Champignons erhalten(!) Ich will dessen ungeachtet hier nicht entscheiden, ob beide nur einerlei oder zwei verschiedene Arten sein sollen. Genug, dass man im gemeinen Leben, und beim Gebrauche selbst Gugemuke und Champignon voneinander zu unterscheiden pfleget!“

Die Quelle des Unsinn

Es ist weitgehend in Vergessenheit geraten, dass L. Trattinnick mit dem vorgestellten Buch die Märchen von der Erkennungsmöglichkeit von Giftpilzen an deren Fleischverfärbung bei Anschnitt oder Anbruch, giftigen Pilz-Gerichten durch das Mitkochen einer Zwiebel oder in Kontaktbringen mit einem Silberlöffel etc. in die Welt gesetzt hat. Durch die außerordentliche Seltenheit der Edition ist der Ursprung dieser Informationen jedoch weitgehend „verschütt gegangen“.

Ab Seite CXX von *Die essbaren Schwämme des Österreichischen Kaiserstaates* beschreibt er neben weiteren Abstrusitäten wie z.B. die Erfordernis der Entfernung der Hymenialschichten (Röhren, Lamellen, Stacheln) auf den Hutunterseiten Theorien, die von Wiener Marktfrauen herrühren sollen:

„Es giebt schlechterdings keine allgemeinen charakteristischen Merkmale der giftigen Schwämme. Doch sind diejenigen, die bey dem Anbruche schnell die Farbe ihres Fleisches verändern und blau oder bleyfarbig

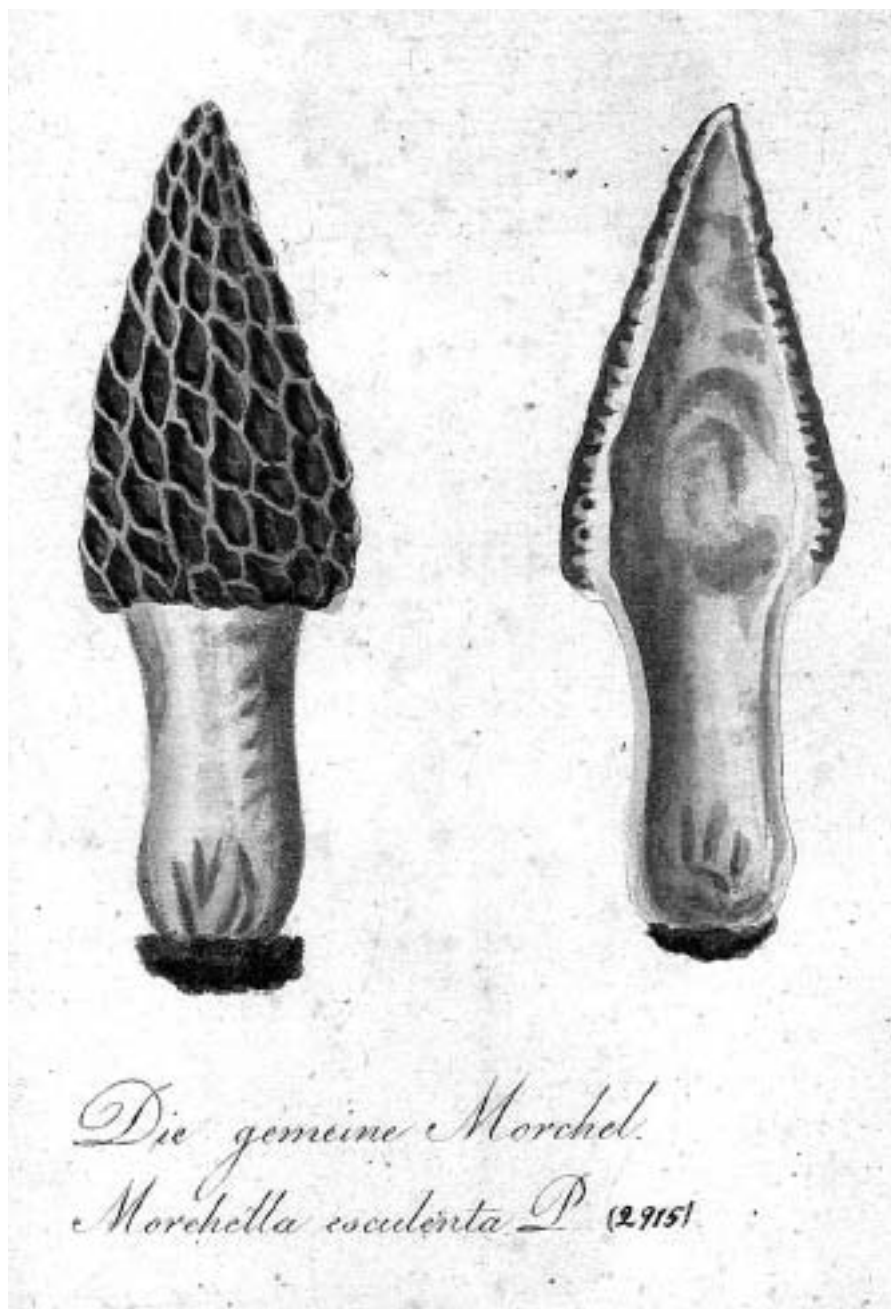


Abb. 3: Mit den Morcheln hatte Herr Trattinnick auch seine Schwierigkeiten. Auf der Tafel EE stellt er einen morchelloiden Pilz vor, dessen Gestalt und Umriss an die Spitzmorchel, die Anordnung der Alveolen aber an die Speisemorchel erinnern, deren Namen er dafür gebraucht.

werden, meistens für verdächtig zu halten. Auch die Milch triefenden Schwämme sind wegen ihrer Schärfe im Allgemeinen für bedenklich zu halten.

Will man Schwämme prüfen, ob sie essbar oder giftig seyen? so verdienen folgende Methoden als vorzüglich empfohlen zu werden.

Man lege einen Silberlöffel und eine geschälte Zwiebel in die Brühe und lasse sie eine geraume Zeit mit den Schwämmen

ohne anderen Zusatz kochen. Laßt der Löffel an oder wird die Zwiebel schwärzlich; so sind die Schwämme für giftig zu halten.“

Da ist wahrlich der fromme Wunsch angebracht: „ Möchte doch das himmlische Kleinod der Gesundheit in Zukunft nie mehr durch Unvorsichtigkeit oder Mangel der Naturkenntnisse verschleudert werden, o! dass eine unsichtbare Gewalt die irrende Hand hinwegwenden möge, die im

Begriffe stehet einen Schwamm zu pflücken, dessen Genuß Verderben und Jammer im Schoße sorgloser Familien anrichten müßte.“

So Leopold Trattinnick selbst als Schlussworte dieses Beitrages.

Literatur

Siehe am Ende des letzten Teiles dieser Artikelserie.

Vorstudien zu dieser Veröffentlichung wurden unter der Sammelüberschrift „In historischer Pilzliteratur geblättert“ in der Pilz-Zeitung DER TINTLING Nr. 37 abgedruckt.

Hans D. Zehfuß, Pirmasens

Hinweise für Bildautoren

Bilder für den POLLICHIA-Kurier können in nahezu jeder Form eingereicht werden: Als Bilddateien, als Dias oder als Papierabzüge. Nur in einer Form geht's nicht: In Word-Dokumente eingebundene Bilder sind nicht zu gebrauchen.

Besonders zu beachten ist aber, dass die Bilder fast ausschließlich in Schwarzweiß wiedergegeben werden können. Manches Motiv, das in Farbe eine wahre Pracht ist, kann kaum vernünftig in Schwarzweiß gedruckt werden. Das gilt beispielsweise für Orchideenwiesen: So strahlend die rosa- bis purpurfarbenen Blütenstände von Knabenkräutern auch aus einer Frühlingswiese hervorleuchten, haben sie doch fast die gleiche Graustufe wie das umgebende Gras und sind ohne Farbwiedergabe kaum zu sehen.

Bitte achten Sie nach Möglichkeit darauf, dass Ihre Bilder für den Kurier möglichst große Helligkeitskontraste aufweisen. Dann haben die Leser ihre Freude daran, auch wenn wir – zumal in Zeiten der Wirtschaftskrise – vom durchgehenden Farbdruck des Hefts noch weit entfernt sind.